

No. 8  
• US \$ 3.15

05 24 04



# Postres y Dulces




# GALLETAS



HECHO EN MEXICO  
[www.radareditores.com](http://www.radareditores.com)





## Introducción

Esta edición la hemos dedicado a la preparación de galletas, ya que son fáciles de elaborar, económicas y prácticas para hacerlas en casa. Están creadas con ingredientes de fácil adquisición en cualquier mercado o tienda de autoservicio.

Incluimos la elaboración de la receta básica para galletas, paso a paso, recordándole que su calidad depende de los ingredientes, por lo que hemos incluido una gran variedad de formas y sabores para que usted elija la más agradable y sabrosa.

Esperamos sean de su agrado.

Atentamente

Chef Jorge Luis Álvarez V.



# RECETA BÁSICA PARA GALLETAS



## INGREDIENTES:

- 150 gr de mantequilla o margarina
- 90 gr de azúcar
- 1 huevo
- 300 gr de harina cernida

## MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque en la mesa de trabajo el azúcar y la mantequilla.



2. Agregue el huevo y la harina cernida, integre todo.



3. Trabaje hasta que obtenga una pasta suave y homogénea.





6. Despéguelas.

# 6

4. Extienda porciones de la pasta en la mesa enharinada o en un plástico para evitar añadirle más harina.

# 4



7. Acomódelas sobre una charola y hornéelas a 180°C hasta que estén doradas.

# 7



5. Corte las figuras deseadas.

# 5





# GALLETAS DE AJONJOLÍ

## INGREDIENTES:

- 70 gr de margarina
- 40 gr de azúcar granulada
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche
- 90 gr de harina de avena
- 1/4 de cucharadita de polvo para hornear
- 40 gr de ajonjolí molido
- 1/3 de taza de ajonjolí para adornar

## MANERA DE PREPARAR:

1. Aceme la margarina con el azúcar, enseguida agregue el huevo, la leche, la harina con el polvo para hornear y el ajonjolí molido.
2. Integre todo hasta obtener una pasta suave y homogénea.
3. Tome porciones de la pasta y forme bolitas del tamaño de una aceituna, revuélquelas en el ajonjolí y acomódelas sobre una charola levemente engrasada o con papel siliconado.
4. Hornéelas a 180°C por 20 minutos o hasta que se vean un poco doradas.
5. Sáquelas y déjelas enfriar de preferencia en la charola.

**Tip:** La harina de avena puede obtenerla licuando perfectamente la avena en hojuelas.









# CORAZONES DE CANELA

## INGREDIENTES:

- 125 gr de harina cernida
- 80 gr de margarina
- 50 gr de azúcar glass
- 1/4 de cucharadita de canela en polvo
- 1 yema
- 1/3 de taza de azúcar para adornar
- 1/4 de cucharadita de canela en polvo para adornar

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar glass y la yema de huevo.
2. Agregue la canela y la harina cernida, mezcle hasta formar una pasta homogénea.
3. Extienda la pasta hasta que tenga 3 mm de grueso y corte los corazones.
4. Colóquelos en una charola con papel siliconado o levemente engrasada.
5. Hornee a 160°C por 20 minutos. El dorado de las galletas debe ser muy leve.
6. Al salir, espolvoréelas con azúcar mezclada con canela.





# CHOCOCHIPS

## INGREDIENTES:

- 60 gr de mantequilla
- 30 gr de azúcar glass
- 20 gr de azúcar mascabada
- 2 yemas
- 1 huevo
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 taza de chispas de chocolate
- 60 gr de harina
- 90 gr de chocolate semiamargo fundido

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con los azúcares, las yemas y el huevo.
2. Agregue la vainilla, las chispas y la harina.
3. Vierta la pasta por cucharadas en una charola para hornear.
4. Hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que las orillas estén levemente doradas.
5. Adórnelas sumergiendo una orilla en el chocolate fundido.





# CEREZAS ENCARCELADAS

## INGREDIENTES:

- 100 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar granulada
- 1 huevo
- 500 gr de harina cernida
- Cerezas en almíbar escurridas,  
las necesarias
- Capacillos, los necesarios

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con el azúcar y el huevo, integre la harina.
2. Tome porciones aproximadamente del tamaño de una aceituna y haga una tortillita, envuelva una cereza y cúbrala con la misma pasta.
3. Colóquelas en los capacillos y éstos en una charola para hornear.
4. Hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que estén levemente doradas.







## ANILLOS DE ALMENDRA

### INGREDIENTES:

- 100 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar granulada
- 2 yemas
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 160 gr de harina cernida
- 100 gr de almendra troceada y tostada, sin piel
- Mermelada de chabacano, la necesaria

### MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con el azúcar y las yemas.
2. Agregue la esencia y la harina cernida, mezcle hasta obtener una pasta homogénea.
3. Extiéndala hasta que tenga 4 mm de grueso y corte los anillos.
4. Colóquelos en una charola para hornear.
5. Hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que estén levemente dorados.
6. Ya fríos, una dos piezas con mermelada.
7. Unte por arriba la galleta con mermelada y esparza la almendra troceada.



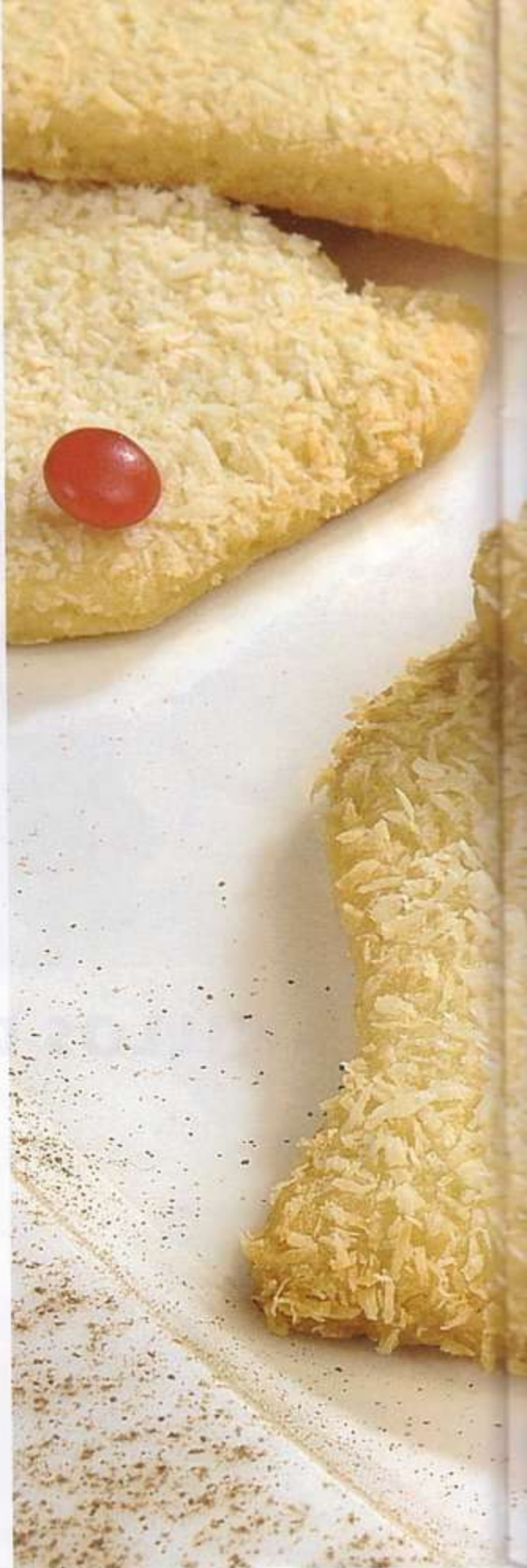
# CAMPANAS DE COCO

## INGREDIENTES:

- 130 gr de margarina
- 130 gr de azúcar glass
- 2 huevos
- 1/3 de taza de coco fresco, rallado
- 250 gr de harina cernida
- 1/8 de cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de esencia de coco
- 1/2 taza de coco rallado para adornar

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar, después añada los huevos y la esencia.
2. Agregue enseguida la harina cernida con el polvo para hornear y la sal.
3. Por último añada el coco rallado.
4. Forme una bola suave y homogénea, si estuviera muy floja, refrigérela.
5. Extienda sobre la mesa enharinada o sobre un plástico hasta que tenga 3 ó 4 mm de grueso.
6. Corte las campanas, espárzales el coco para adornar y colóquelas sobre una charola para hornear.
7. Hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que se vean un poco doradas.









# CUERNITOS DE NUEZ

## INGREDIENTES:

- 130 gr de mantequilla
- 30 gr de azúcar glass
- 150 gr de harina cernida
- 1/2 taza de nuez molida
- 1 cucharada de vainilla
- Azúcar glass para espolvorear, la necesaria

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con el azúcar glass.
2. Añada la nuez molida, la vainilla y la harina cernida.
3. Mezcle hasta obtener una pasta homogénea, tome porciones y forme los cuernitos, colóquelos en una charola para hornear.
4. Hornee a 180°C hasta que estén levemente dorados.
5. Deje enfriar completamente y espolvoréelos con azúcar glass.







## ESFERAS DE CACAHUATE

### INGREDIENTES:

- 220 gr de mantequilla de cacahuete
- 100 gr de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar mascabada
- 1/4 de taza de azúcar
- 1/8 de cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1/2 cucharada de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 140 gr de harina cernida

### MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme las mantequillas con los azúcares y la sal, después añada el huevo y la vainilla.
2. Agregue la harina cernida con el polvo para hornear.
3. Tome porciones de la pasta y forme bolitas del tamaño de una aceituna, colóquelas en una charola para hornear.
4. Hornee a 180°C por 30 minutos aproximadamente.





## ESPIRALES DE CAFÉ

### INGREDIENTES:

- 250 gr de mantequilla
- 2/3 de taza de azúcar mascabada
- 1/3 de taza de azúcar glass
- 1 cucharada de café soluble
- 1 huevo
- 250 gr de harina cernida

### MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con los azúcares.
2. Disuelva el café soluble en el huevo y añádalo a la mezcla de mantequilla.
3. Agregue la harina cernida.
4. Coloque esta mezcla en una manga pastelera con punta rizada y forme las espirales para un lado, luego baje y haga otra para el lado contrario; sobre la charola para hornear.
5. Hornee a 180°C por 20 minutos aproximadamente o hasta que estén levemente doradas.



# ESPIRALES DE COCO

## INGREDIENTES:

- 2 claras de huevo
- 2 yemas de huevo
- 500 gr de azúcar
- 1/3 de taza de aceite de maíz
- 200 gr de harina cernida
- 1 cucharadita de vainilla

## MANERA DE PREPARAR:

1. Bata las claras a punto de turrón, al espumar, añada el azúcar y después las yemas, la vainilla, el aceite y la harina cernida.
2. Coloque la mezcla en una manga pastelera con duya rizada grande.
3. Forme las espirales en una charola y hornee a 180°C hasta que estén doraditas. Aproximadamente por 40 minutos.





# GALLETAS CON CEREZA

## INGREDIENTES:

- 250 gr de mantequilla
- 180 gr de azúcar glass
- 2 huevos
- 1 yema
- 400 gr de harina cernida
- Cerezas en almibar al gusto

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con el azúcar glass, los huevos y la yema.
2. Posteriormente agregue la harina cernida. Mezcle perfectamente.
3. Coloque la pasta en una manga pastelera con punta rizada grande.
4. Forme las estrellas sobre una charola levemente engrasada.
5. En medio de cada galleta coloque una mitad de cereza en almibar.
6. Hornee a 180°C de 30 a 40 minutos.





# GALLETAS DE ANÍS

## INGREDIENTES:

- 150 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar glass
- 1 huevo
- 250 gr de harina cernida
- 2 cucharadas de licor de anís
- 1/4 de cucharadita de esencia de anís
- 1/3 de taza de azúcar granulada

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla y el azúcar glass, después añada el huevo y la harina cernida, el licor de anís y la esencia.
2. Integre suavemente hasta obtener una pasta bien integrada.
3. Extiéndala hasta que tenga 4 mm de grueso sobre la mesa enharinada.
4. Corte círculos y colóquelos en la charola para hornear.
5. Hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que estén levemente doradas.
6. Al salir espolvoréelas con azúcar granulada.





# REHILETES

## INGREDIENTES:

- 90 gr de mantequilla
- 90 gr de manteca vegetal
- 250 gr de harina cernida
- 1 huevo
- 3/4 de taza de azúcar glass
- 1 cucharada de leche
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1/4 de taza de chochitos de dulce de colores
- Lunetas de chocolate para adornar
- 1 clara de huevo

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con la manteca vegetal hasta que estén bien incorporadas y suaves.
2. Añada el azúcar glass y el huevo.
3. Agregue la leche, la harina cernida con polvo para hornear, la ralladura y los chochitos.
4. Mezcle hasta obtener una pasta integrada, extienda sobre la mesa enharinada hasta que tenga 4 mm de grueso.
5. Corte cuadros aproximadamente de 5 cm por lado, corte de cada esquina hacia el centro, sin llegar a él, doble un extremo sí y uno no hacia el centro, presione un poco para que queden pegados.
6. Al centro pegue una luneta con un poco de clara de huevo.
7. Coloque sobre una charola para hornear.
8. Hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que se vean ligeramente dorados, no los sobrecueza para que luzcan más los chochitos.









# GALLETAS DE AMARANTO

## INGREDIENTES:

- 425 gr de harina de amaranto
- 125 gr de harina de trigo
- 50 gr de amaranto tostado
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 3 huevos
- 190 gr de azúcar
- 300 gr de margarina
- 1/4 de taza de jugo de naranja

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar.
2. Añada los huevos, comience a agregar las harinas y el amaranto con el polvo para hornear. Vierta el jugo de naranja.
3. Deje reposar la pasta dos horas, luego extienda hasta que tenga 3 mm de grueso y corte círculos al tamaño que desee.
4. Hornee a 180°C por 30 minutos.





# GALLETAS DE AVENA

## INGREDIENTES:

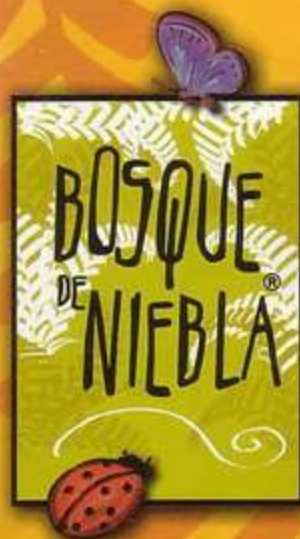
- 300 gr de margarina
- 250 gr de azúcar mascabada
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 220 gr de harina
- 220 gr de harina integral
- 4 tazas de hojuelas de avena
- 1/8 de cucharadita de sal
- 2 cucharadas de vainilla

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar.
2. Añada los huevos y la leche.
3. Integre las harinas y enseguida las hojuelas de avena, la sal y la vainilla.
4. Vaya sacando la mezcla con una cuchara y colóquelas en una charola con papel siliconado o levemente engrasada, al tamaño que desee, sólo tenga en cuenta que se extienden un poco para que no se peguen entre sí.
5. Hornéelas a 180°C por 30 minutos o hasta que ya se vean un poco doradas.







## BOSQUE DE NIEBLA® LANZA AL MERCADO PRODUCTOS ORGÁNICOS Y SIN CONSERVADORES

Por Edith Cabrera Fermoso



Los productos orgánicos son alimentos elaborados bajo principios ecológicos, respetando los ciclos naturales y utilizando técnicas no contaminantes. Asimismo, son productos garantizados donde no se han utilizado pesticidas, funguicidas, herbicidas, colorantes, saborizantes o conservadores ni ningún otro tipo de sustancia química sintética. En conclusión, es reencontrarse con los aromas y sabores auténticos de la naturaleza.

Pues bien, todo este interesante rescate por la alimentación sana, de excelente calidad, de buen sabor, de buen gusto y sobre todo, por la buena salud, está en manos de los productos Bosque de Niebla®.

### BOSQUE DE NIEBLA: LO MEJOR DE LO MEJOR

Para conocer más a fondo la calidad de estos productos orgánicos y sin conservadores, y las ventajas de consumirlos, Bosque de Niebla® nos abre sus puertas y los invita a saber de ellos mediante un interesante y "sabroso recorrido" de información.

Los productos Bosque de Niebla® están dirigidos a una nueva generación de consumidores responsables con su medio ambiente que buscan excelente calidad en el sabor para ello, están elaborados y preparados con la mejor calidad para que ustedes los disfruten en una deliciosa comida.

Aceite de oliva y Vinagre de Tipo Italiano: se utiliza en los aderezos. Se pueden combinar para marinar carnes y pescados ya que incluyen hierbas finas.

Café orgánico certificado Bosque de Niebla: es un café de altura y sustentable (Altura de Chiapas orgánico de la Reserva de la Biosfera del triunfo). Se cultiva en condiciones inmejorables, con un estricto control de calidad en su tueste, ofreciéndoles a ustedes el más puro sabor del café con el equilibrio perfecto entre aroma, sabor y cuerpo.

Chutney de Manzana con menta, Tamarindo y Mango: es un producto ideal para acompañar carne de cerdo, res, pollo y pescado. También pueden utilizarse sobre queso crema o brie como botana; y en consomé de res, pollo o pescado para darle sabor a sus salsas.



Mermelada de fresa y zarzamora: disfrútela sobre pasteles y helados. También como endulzante con sabor para sus postres.

Miel orgánica: para disfrutar en combinación con una gran variedad de alimentos, frutas o bebidas.

Vaina de vainilla: a este producto se le hace una incisión a lo largo de la vaina y se hierva con leche; con ella pueden preparar postres y salsas. Le aconsejamos introducir una vaina en el azúcar para darle un sabor rico y especial.

Salsa de Chile de árbol: mezcle una cucharadita de esta salsa con tomate y acompañela con antojitos. También le dará un sabor picosito al salpicón; en el caldillo de tomate para las sopas; con vinagretas; en consomés de res, pollo o pescado; y para salsas.

### PERO, POR QUÉ Y CUALES SON LAS VENTAJAS DE CONSUMIR PRODUCTOS ORGÁNICOS?

Los productos orgánicos Bosque de Niebla®, sin conservadores son el resultado del compromiso con una causa social y ecológica. Como ya se había mencionado anteriormente, están dirigidos a una nueva generación de consumidores responsables con su medio ambiente así como preocupados por el bienestar global. Estos consumidores buscan productos que ofrezcan alimentación sana, de excelente calidad y reducido impacto sobre el medio ambiente.

Ahora bien, las principales ventajas, entre muchas otras, de consumir alimentos Bosque de Niebla®, es que no se utiliza ningún insumo agroquímico o transgénico en su cadena de elaboración. Asimismo, protege a los agricultores, ya que no es necesario que manipulen sustancias tóxicas.





Por otro lado, favorece la biodiversidad vegetal y animal. Además, en la producción animal se respetan los ciclos biológicos naturales y ayudan a preservar el ambiente. Otras de las ventajas es que ayudan a los pequeños productores generando autoempleo y trabajo comunitario digno. Y son alimentos de alta calidad, con alto contenido de vitaminas y minerales.

## CAFÉ TOLLAN Y BOSQUE DE NIEBLA: EN ALIANZA PARA UN COMPROMISO SOCIAL

Pero, ¿quiénes son Bosque de Niebla® y Café Tollan? Café Tollan S.A. de C.V., es una empresa socialmente responsable que se ha dedicado a la venta de café tostado en grano o molido. Recientemente ha incursionado en el mundo de los Productos Gourmet orgánicos y sin conservadores. Estos alimentos entran con éxito al mercado bajo la marca Bosque de Niebla®: aceite de oliva, café, chutney de tamarindo, mango y manzana con menta, mermelada de fresa y zarzamora, miel, pesto,

salsa de chile de árbol, vainilla en vaina y vinagre tipo italiano, con los cuales se ha logrado el mejor sabor, promover la buena salud y contribuir con importantes causas sociales.

Café Tollan y Bosque de Niebla® destinan un porcentaje de las utilidades de todos los productos a diferentes instituciones no lucrativas que apoyan importantes proyectos en pro de las comunidades; la ecología y el bienestar global; entre ellos podemos mencionar: "Adopte un cafetal"; y "Grupo para promover la Educación y el Desarrollo Sustentable, A.C."; así también "El Triunfo, Fondo de Conservación, A.C." es una empresa comprometida con la biodiversidad, la cual tiene a su cargo una reserva ecológica en el estado de Chiapas. Es así que ambas empresas están comprometidas a trabajar en conjunto con comunidades organizadas que llevan a la práctica métodos orgánicos e integrales de agricultura. Con esto, se estimulan los procesos sociales mediante los cuales el pueblo logra tomar conciencia de su propia realidad y participan en la creación y desarrollo de alternativas que ayudan a superar su propia situación de vida. Aunado a lo anterior, Café Tollan y Bosque



de Niebla® buscan mejorar el nivel socioeconómico de sus proveedores y el de sus familias ofreciéndoles educación y creación de fuentes de trabajo fomentando al mismo tiempo el respeto al medio ambiente y alentando su conservación.

## MAYOR INFORMACIÓN SOBRE EL CULTIVO DEL CAFÉ ORGÁNICO

El café orgánico es un café libre de químicos y pesticidas que se cultiva con un estricto control de calidad y en armonía con la naturaleza. Para la fertilización de este café se emplean abonos elaborados con desechos y materia orgánica, y se efectúan labores de conservación de suelo biodinámicas.

El café orgánico en México se cultiva bajo sombra; es decir, las matas de cafeto se cultivan intercaladas con árboles diversos como el plátano, el limón, el aguacate.

Este cultivo se lleva a cabo intercalando dichos árboles y plantas de otras especies originarias de ese medio ambiente (endógenas); asimismo, estos árboles llegan a ser más altos que las matas de café y proveen de una buena sombra. Dicha sombra es un ingrediente necesario para la biodiversidad y contribuye a dar calidad al buen café.

Para finalizar, el cultivo de café orgánico se rige por normas internacionales de producción e industrialización que son vigiladas bajo un sistema de certificación independiente que nos garantizan café de alta calidad sin insumos químicos y asegurándonos al mismo tiempo la protección del medio ambiente. Además de los beneficios ecológicos y sociales, el café orgánico nos ofrece una mayor garantía de calidad y salud.



# GALLETAS DE FIBRA

## INGREDIENTES:

- 1 taza de cereal de fibra entera, molido
- 1/2 taza de harina de centeno
- 2 huevos
- 1 taza de harina
- 150 gr de margarina
- 50 gr de ciruelas molidas
- 2 cucharadas de ralladura de limón
- 2 cucharadas de miel de maple
- 20 gr de azúcar mascabada

## MANERA DE PREPARAR:

- 1. Acreme la margarina con el azúcar y la miel.
- 2. Añada los huevos, las harinas y el cereal.
- 3. Agregue las ciruelas y la ralladura, mezcle perfectamente hasta obtener una masa homogénea.
- 4. Forme un rollo y corte rebanadas de 1.5 cm.
- 5. Colóquelas sobre una charola engrasada.
- 6. Hornéelas a 180°C por 35 minutos.





# GALLETAS DE MERMELADA

## INGREDIENTES:

- 180 gr de margarina
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 huevo
- 250 gr de harina cernida
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 cucharadita de sal
- Mermelada de sabor al gusto
- Azúcar glass para espolvorear

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar, añada el huevo y posteriormente la harina cernida con la vainilla y la sal.
2. Integre hasta que obtenga una pasta homogénea.
3. Extiéndala sobre la mesa enharinada hasta que tenga 5 mm de grueso, corte dos piezas para cada galleta. Quitele el centro sólo a una.
4. Colóquelas sobre una charola y hornéelas a 180°C hasta que estén levemente doradas.
5. Ya frías, unte mermelada a las piezas que no tienen orificio y reserve. Espolvoree las otras con azúcar glass y colóquelas sobre las anteriores.





# GALLETAS DE ZANAHORIA

## INGREDIENTES:

- 120 gr de margarina
- 1/2 taza de azúcar mascabada
- 1 yema
- 90 gr de zanahoria rallada
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharada de vainilla
- 1 taza de harina integral
- 1 taza de harina de avena
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/4 de cucharadita de nuez moscada

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar y la yema.
2. Añada la zanahoria, la leche, la vainilla, la canela y la nuez moscada
3. Agregue las harinas y el polvo para hornear.
4. Vacíe a una charola para hornear utilizando una cuchara.
5. Hornee a 180°C por 30 minutos aproximadamente.
6. Deje enfriar.



# GARABATOS DE NUEZ

27

## INGREDIENTES:

- 120 gr de mantequilla
- 30 gr de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita esencia de nuez
- 250 gr de harina cernida
- 30 gr de nuez molida
- Crema de avellana con chocolate para untar, la necesaria
- Chocolate semiamargo fundido, el necesario

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con el azúcar, el huevo, la esencia y la nuez.
2. Por último añada la harina cernida.
3. Extienda la pasta sobre la mesa enharinada y corte círculos.
4. Colóquelos sobre una charola para hornear y hornee a 180°C por 30 minutos aproximadamente.
5. Al salir, junte dos galletas con la crema de avellana, luego hágales los garabatos con chocolate fundido.





# HAWAIANAS

## INGREDIENTES:

- 250 gr de margarina
- 200 gr de azúcar granulada
- 2 huevos
- 600 gr de harina cernida
- Confeti de dulce, el necesario
- Colores para alimentos, los necesarios
- 1 molde con forma de hombre de gengibre

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar, añada enseguida los huevos y al último la harina cernida.
2. Integre perfectamente para que obtenga una pasta homogénea.
3. Extienda la pasta hasta que tenga 4 mm de grueso y corte las piezas con el molde, colóquelas sobre una charola para hornear.
4. Vaya adornando con confeti de dulce para formar el collar.
5. Pinte porciones para el cabello y para la ropa.
6. Para las tiritas, coloque la pasta dentro de un exprimidor de ajos.
7. Vaya colocando todos los adornos sobre las galletas y hornee a 180°C por 30 minutos.





# MEDALLONES

## INGREDIENTES:

- 300 gr de margarina
- 200 gr de azúcar granulada
- 2 huevos
- 550 gr de harina
- Colores para alimentos al gusto
- Cortadores de hojas y pétalos

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar.
2. Agregue los huevos y enseguida la harina cernida.
3. Integre todo hasta que obtenga una pasta homogénea.
4. Extienda la pasta hasta que tenga 5 mm de grueso y corte óvalos de aproximadamente 15 cm. Colóquelos en una charola para hornear.
5. Tome porciones de pasta, pín- telas de rojo y verde.
6. Extienda la pasta roja a 3 mm y corte 3 pétalos, acomódelos sobre los medallones.
7. Extienda la pasta verde a 3 mm y corte las hojas, forme una vitorita para el tallo, coloque también sobre los medallones.
8. Hornee a 180°C por 30 minutos o hasta que se vean levemente dorados.





# POLVORONCITOS

## INGREDIENTES:

- 200 gr de manteca vegetal
- 130 gr de azúcar glass cernida
- 400 gr de harina cernida
- 3 cucharadas de ron

## MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque la harina en un recipiente al fuego y mueva constantemente hasta que tenga color dorado suave. Deje enfriar.
2. Acreme la manteca con el azúcar y el ron, luego añada la harina.
3. Extienda la pasta hasta que tenga 6 mm de grueso y corte círculos del tamaño deseado.
4. Colóquelos en charola para hornear.
5. Hornéelos a 160°C por 30 minutos o hasta que el contorno adquiera color dorado, deje enfriar completamente antes de moverlos.
6. Ya fríos puede envolverlos en un pedazo de papel de china del color que le agrade.





## INGREDIENTES:

- 250 gr de mantequilla
- 170 gr de azúcar
- 2 huevos
- 500 gr de harina
- 1 clara de huevo
- 350 gr de azúcar glass cernida
- 1/2 limón, sólo el jugo
- Colores para alimentos al gusto

## MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con el azúcar y los huevos.
2. Integre la harina cernida hasta formar una pasta homogénea.
3. Extiéndala hasta que tenga 5 mm de grueso, corte los unicornios o la figura que desee, colóqueles un palo de paleta de papel en medio, métalo con cuidado.
4. Colóqueles sobre una charola para hornear.
5. Hornéelos a 180°C por 30 minutos.
6. Para decorar, bata la clara de huevo hasta espumar, añada el azúcar poco a poco hasta que quede espesa y muy firme.
7. Agregue el jugo de limón.
8. Divida en porciones y píntelas al gusto.
9. Llene una manga pastelera y decore los unicornios.





# Una colección que no te puedes perder



Un número cada 14 días  
en tu puesto de revistas favorito



**re**  
RADAR  
EDITORES